

Boletim Online



PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS DA UFF. Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais um número do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Ano VI. Edição, Nº 67 • Novembro /2019.

Adora comida crua? Atenção à procedência dos alimentos para não se dar mal



Pratos crus são apreciados no mundo inteiro, porém é preciso levar em consideração que receitas preparadas com carnes cruas podem ser fonte de contaminação alimentar.

LEIA MAIS

Você sabe o que é sinergia alimentar?



A combinação entre os alimentos pode potencializar a absorção de determinados nutrientes ao mesmo tempo. Veja combinações benéficas para a saúde.

LEIA MAIS

Os prazos de validade dos alimentos são de confiança?



A data de validade é um elemento importante de se verificar na hora da compra. Lembre-se de conferir se o armazenamento da loja é como o indicado no rótulo. E entenda a Lei que exige indicação da durabilidade.

LEIA MAIS

Estudo da USP aponta alto potencial de transmissão de doenças na produção informal de queijo minas frescal



Estudo identificou a proliferação de bactérias patogênicas; e grande parte dos consumidores desconhecem os riscos do produto mal produzido.

LEIA MAIS

O que é mais higiênico na culinária: usar luvas ou lavar as mãos?



Muitas pessoas duvidam dos hábitos dos cozinheiros. Mas será que a presença de luva indica um correto manuseio e higiene com os alimentos?

LEIA MAIS

Cinco alimentos que ajudam a combater o cansaço



Na rotina agitada do dia a dia, o estresse afeta a imunidade e traz a sensação de cansaço. Determinados alimentos podem auxiliar a repor a fadiga.

LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradora nessa edição: Ana Clara C Paletta.

Contatos: www.alimentos.uff.br / alimentosuff@gmail.com

Instituto Biomédico-UFF. Rua Prof. Hernani Pires de Mello, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.